

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Trentino Volley in cucina Parte il Festival del vino

di **Francesca Negri**

Sarà la Spressa delle Giudicarie Dop la regina della sesta edizione di «Mondo Contadino», la rassegna di prodotti dell'agricoltura a chilometro 0, in programma oggi e domani a Roncone. Due giornate scandite da un ricco calendario di appuntamenti tra degustazioni guidate, laboratori, mostra bovina e mostra-mercato.

I produttori locali, ospitati nelle classiche casette di legno allestite nei pressi del lago di Roncone, proporranno al pubblico la propria offerta di formaggi, miele, confetture, salumi, funghi, pesce di lago e numerose altre specialità locali. Questa sera, poi, alle 19, da non perdere la cena con prodotti tipici curata dall'Unione Allevatori

Valle del Chiese a cui seguirà l'elezione delle «reginette di bellezza» della razza Bruna e della razza Frisona della mostra bovina. Ma i concorsi non finiscono qui: con «Assaggia e vota il tuo formaggio di malga preferito» saranno i visitatori a scegliere il prodotto caseario più buono di questa edizione di Mondo Contadino. Oltre a questo, gli appassionati di perle bianche potranno assistere, oggi alle 17.30 e domani alle 14.30, al rito della caseificazione, mentre domani alle 16 è in calendario un momento gourmet con lo show cooking dello chef stellato Alfio Ghezzi di Locanda Margon di Ravina che si cimenterà nella preparazione di un antipasto (insalata di Spressa marinata nella grappa, erbe spontanee e corniole), un primo (gnòcchi di patate con spressa vecchia, miele e cannella) e un curioso dolce sempre a base di formaggio (semifreddo di Spressa, mele e rafano).

Giovedì prossimo, 24 settembre, Trento diventa l'ombelico del mondo del vino e dei prodotti d'autunno, con la prima edizione del «Festival del vino trentino». A inaugurare la manife-

stazione sarà una curiosa gara di cucina tra i campioni della Trentino Volley coordinati dallo chef Federico Parolari dell'Osteria a le due spade di Trento, in programma giovedì alle 17 in piazza Cesare Battisti. Il giorno dopo, parte il *tourbillon* di appuntamenti, che si dipaneranno tra laboratori di cucina, pranzi e cene tipiche, degustazioni enologiche (a Palazzo Roccabruna e Palazzo Thun) e una sfida ai fornelli dove quattro chef si contenderanno il titolo di miglior «Chef on the road» (sabato e domenica, dalle 15 alle 18). Tutto il programma nel dettaglio su www.festivaldelvino.com.

In Alto Adige, invece, ormai è countdown per il via dell'attesissima stagione del Törggelen (www.bolzanodintorni.info), che prenderà il via ufficialmente il 26 settembre con i falò delle castagne in tutti i Buschenschank, ovvero i masi altoatesini che metteranno in mescolanza vino nuovo di propria produzione abbinato ai marroni e a piatti tipici sudtirolesi. Il Törggelen, come da tradizione, proseguirà fino al giorno successivo a Santa Caterina d'Alessandria (26 novembre), come reci-

L'agenda

La Spressa è la star di Mondo contadino a Roncone. L'Alto Adige brinda con il Törggelen

ta il vecchio adagio «Caterina termina il ballo». Una tradizione che affonda le sue radici nel Medioevo: nel tempo del Törggelen – parola che deriva dal latino torquere (torchiare) – quando si erano appena pressate le uve prodotte nelle vigne dei masi, sulla porta d'ingresso dei Buschenschank veniva infatti appesa una frasca verde (Buschen) che fungeva da segnale di benvenuto al viandante. L'occasione di una visita era così il pretesto per assaggiare insieme il vino novello accompagnato da salamini affumicati (kaminwürzen), Speck, canederli (knödel), zuppa di orzo, ravioli agli spinaci (schlutzer), salsicce fatte in casa, formaggi, torte. Una tradizione, la più bella dell'autunno italiano, che si ripete ancora oggi con immutato fascino e calore.